

## **BREVÍSSIMA HISTÓRIA DO VINHO DE CARCAVELOS**

- O Vinho de Carcavelos, de tradição secular, detém qualidades confirmadas pela Carta de Lei de 18 de Setembro de 1908, na qual foi definida a região demarcada, então *«formada pelas freguesias de S. Domingos de Rana e Carcavelos, do concelho de Cascais, e pela parte da freguesia de Oeiras que é tradicionalmente reconhecida por produzir vinho generoso»*, bem como os princípios gerais da sua produção e comercialização.

A produção deste vinho situa-se portanto dentro do território dos municípios de Cascais e de Oeiras, naquela que é a mais pequena região vitivinícola de Portugal.

No entanto, muito antes, já no séc. XIV, documentos selados com a chancela real, se referiam aos “bem cuidados vinhedos de Oeyras”.

Depois, no século XVIII, com a ascensão de Sebastião José de Carvalho e Melo, Ministro do Reino, feito Conde de Oeiras e posteriormente Marquês de Pombal, o vinho generoso de Carcavelos foi refinado na sua produção.



- No último quartel do século XVIII, era já um vinho prestigiado e conhecido das elites europeias, verificando-se intensa exportação, sobretudo através de Inglaterra, para mercados como a América do Norte, Índia e Austrália.



ORDEM DOS ENGENHEIROS I APRESENTAÇÃO DO “CARCAVELOS” E DA CONFRARIA DO  
VINHO DE CARCAVELOS I 15. DEZ. 2022

Ao longo da sua longa existência, o “Carcavelos” sofreu alguns reveses, em virtude das pragas vinhateiras. Foi o que aconteceu com a terrível filoxera em finais do séc. XIX. Associada a esta desgraça surgiu, já no séc. XX, a polémica questão da pressão e da especulação imobiliária, causa principal do desaparecimento de muitas “Quintas” e, conseqüentemente, de muitas vinhas...



# ORDEM DOS ENGENHEIROS I APRESENTAÇÃO DO “CARCAVELOS” E DA CONFRARIA DO VINHO DE CARCAVELOS I 15. DEZ. 2022

- Na década de 1980, as Quintas da Ribeira, dos Pesos e da Samarra, em Caparide, arriscaram reiniciar nos seus terrenos, a prática produtiva interrompida.
- Por seu turno, a Câmara Municipal de Oeiras (CMO) tem investido nas últimas décadas verbas consideráveis na **preservação e manutenção da vinha** já existente na antiga Quinta de Cima, na plantação de nova área e na recuperação do edificado, particularmente no Casal da Manteiga (estrutura do século XVIII integrada na referida quinta) e na adega do Palácio Marquês de Pombal (aquisição de barricas, garrafas e aspectos relativos à normalização do processo de produção)
- Foi entretanto criada pelos municípios de Loures, Oeiras, Cascais e Sintra, a rota enoturística de Bucelas, Carcavelos e Colares, com a qual a Confraria de Enófilos do Vinho de Carcavelos tem colaborado.



Confraria do  
**Vinho de  
Carcavelos**

## A DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

A definição da Região Vitivinícola de Carcavelos, como hoje é conhecida, reporta a 1994, com a publicação do Decreto-Lei nº 246/94, de 29 de Setembro\*. Deste diploma legal consta o Estatuto da Região, que enumera as condições indispensáveis para a produção de vinho licoroso com direito à Denominação de Origem Controlada (DOC) Carcavelos, ou seja, um VLQPRD - Vinho Licoroso de Qualidade Produzido em Região Determinada.



**ORDEM DOS ENGENHEIROS | APRESENTAÇÃO DO  
“CARCAVELOS” E DA CONFRARIA DO  
VINHO DE CARCAVELOS | 15. DEZ. 2022**

**ORDEM DOS  
ENGENHEIROS I  
APRESENTAÇÃO  
DO  
“CARCAVELOS”  
E DA  
CONFRARIA DO  
VINHO DE  
CARCAVELOS I  
15. DEZ. 2022**





## ORDEM DOS ENGENHEIROS I APRESENTAÇÃO DO “CARCAVELOS” E DA CONFRARIA DO VINHO DE CARCAVELOS I 15. DEZ. 2022

### Solos

As vinhas que produzem uva destinada à produção de vinho de Carcavelos devem estar instaladas em solos mediterrânicos vermelhos de materiais calcários normais e barros castanho-avermelhados não calcários. Contudo, Brazão (2005)<sup>2</sup> considera que a indicação de solos “não calcários” não faz sentido, dada a sua raridade na região, sendo antes vulgar encontrar como solos, os barros castanho-avermelhados calcários.

### Clima

Trata-se de uma região com clima ameno, de influência marítima, que propicia boas condições para a maturação das uvas, que assim se apresentam de excelente qualidade para a produção do vinho de Carcavelos, em virtude da exposição ser a Sul e dos ventos dominantes serem de Norte, os quais exercem uma acção de protecção das vinhas em relação à influência marítima<sup>2</sup>.



ORDEM DOS ENGENHEIROS I APRESENTAÇÃO DO “CARCAVELOS” E DA CONFRARIA DO  
VINHO DE CARCAVELOS I 15. DEZ. 2022

O Vinho de Carcavelos ***Villa Oeiras*** é um vinho licoroso I generoso cujas castas de uvas podem ser assim divididas:

Castas “*Recomendadas*”, num mínimo de 75% e Castas “*Autorizadas*”, até ao máximo de 25%:

**Recomendadas:** Brancas – Galego Dourado, Boal/ Ratinho e Arinto.

Tintas: Periquita (Santarém ou Trincadeira) e Preto Martinho (Negra-Mole).

**Autorizadas:** Brancas – Rabo de Ovelha e Seara Nova.

Tintas – Trincadeira-Preta (Espadeiro ou Torneiro).

É obrigatório o estágio mínimo de dois anos em vasilhame de madeira e de seis meses em garrafa, a contar da data da sua elaboração.

Após a aprovação do vinho pela Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, este é certificado com rotulagem sancionada para o efeito.

**ORDEM DOS ENGENHEIROS I APRESENTAÇÃO DO “CARCAVELOS” E DA CONFRARIA DO  
VINHO DE CARCAVELOS I 15. DEZ. 2022**

**Castas**

O conjunto de castas que constitui o encepamento da Região Vitivinícola de Carcavelos apresenta uma certa constância ao longo do tempo <sup>3</sup>, tal como é evidenciado no Quadro I.

**Quadro I** – Evolução do encepamento da Região Vitivinícola de Carcavelos ao longo dos últimos 100 anos<sup>3</sup>

Fonte	Castas brancas	Castas tintas
Ferreira Lapa (1868)	Galego Dourado Arinto Boal (de algumas variedades) Folha de Figueira Rabo de Ovelha	Trincadeira ou Tinta Rija Torneiro ou Espadeiro Tintureiro ou Boal Negra Mole
Decreto-Lei nº 23.230/1993	Galego Dourado	Trincadeira
Decreto nº 23.763/1934	Boais (diversos) Arinto	Torneiro ou Espadeiro Negra Mole
Vasconcellos (1938)	Galego Dourado Boal de Alicante Boal Branco Boal Cachudo Boal Ratinho Arinto	Trincadeira Torneiro ou Espadeiro Negra Mole ou Preto Martinho
Decreto-Lei nº 38.525/1951	Boais Cercial Rabo de Ovelha Arinto Galego Dourado	Espadeiro Negra Mole Preto Martinho Santarém (Trincadeira)
	60 - 80% 20 - 40%	80 - 100%
Portaria nº 195/85	Boais Cercial Rabo de Ovelha Arinto Galego Dourado	Espadeiro Negra Mole Preto Martinho Santarém
	até 75% 25%	min. 95%



O Vinho de C

**Quadro X - Composição química do vinho**

Água	
Etanol	
Constituição ácida	
Ácidos Orgânicos	L(+)-tartárico L(-)-málico Cítrico Succínico L(+)-láctico D(-)-láctico Outros
Ácidos Fenólicos	
Ácidos Voláteis	
Ácidos Inorgânicos	
Dióxido de Carbono e Ácido Carbónico	Ácido acético
Glúcidos	
Hexoses	D-glucose D-frutose D-galactose α-arabinose D-xilose D-ribose α-ramnose
Oses	
Pentoses	
Sacarose	
Polissacáridos	
Composição Mineral	
Ácidos e Aniões	Sulfatos Cloretos Fosfatos Outros ácidos e aniões Sulfatos
Catiões Metálicos	Potássio Sódio Cálcio Magnésio Ferro Cobre Chumbo Outros
Polóis	Glicerol Outros
Constituição Azotada	Azoto Aminoácidos Proteínas Polipeptidos Amidas, Hexosaminas, Aminas Biológicas
Álcoois	Metanol Alcoois superiores Ácidos Voláteis Ésteres Aldeídos
Polifenóis	Antocianias Flavonóis Taninos Ácidos Fenólicos
Vitaminas	

### **Práticas culturais**

As vinhas devem ser conduzidas em forma baixa, em taça ou em cordão, e o início da vegetação das cepas não deve distar mais de 60 cm do solo.

A densidade de plantação, em vinhas novas, deve ser, no mínimo, de 3300 pés por hectare.

As práticas culturais devem ser as usuais na região ou as recomendadas pela Comissão Vitivinícola Regional.

A rega das vinhas só pode ser efectuada em condições excepcionais reconhecidas pelo Instituto da Vinha e do Vinho (IVV) e sob autorização, caso a caso, da Comissão Vitivinícola Regional.

### **Rendimento por hectare**

O rendimento máximo por hectare é de 55 hectolitros de mosto. Sendo excedido este valor, não pode ser utilizada a Denominação de Origem Carcavelos para a totalidade da colheita, salvo em anos de produção excepcional, em que o IVV, sob proposta da Comissão Vitivinícola Regional, estabelecerá o limite de produção com direito a Denominação de Origem e o destino da produção excedentária.

De acordo com os dados do Instituto da Vinha e do Vinho, relativos à produção de vinho nas campanhas de 2007/2008 e 2008/2009, a Região Vitivinícola de Carcavelos apresenta as seguintes características estruturais:

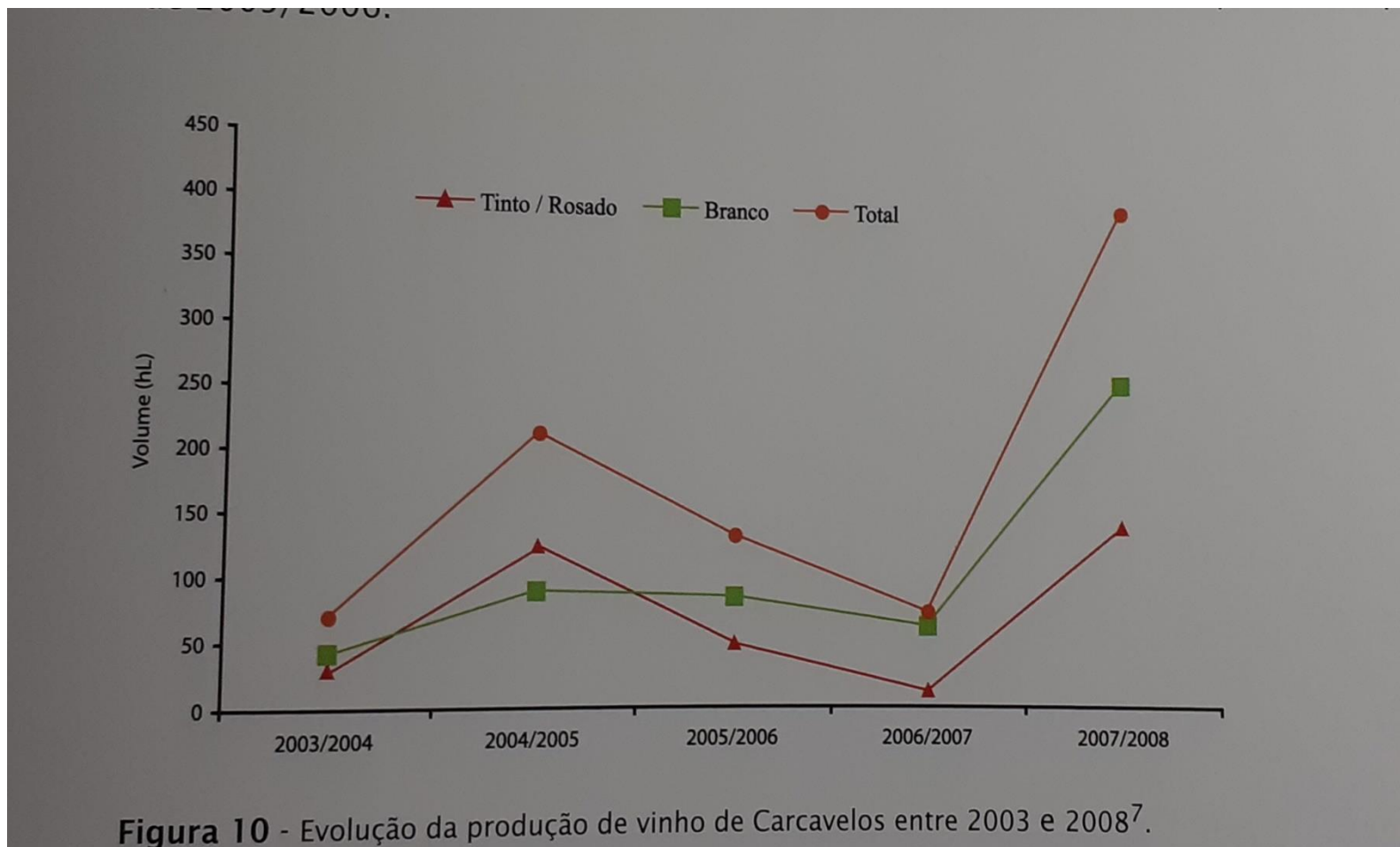
- Uma área de vinha diminuta;
- Apenas dois produtores, o Instituto *Nacional dos Recursos Biológicos, I.P.* – ex-Estação Agronómica Nacional (ex-EAN)/Quinta do Marquês (no Concelho de Oeiras) e a *Seminagro Produção e Comércio de Produtos Agrícolas e Pecuários, Lda.* (no Concelho de Cascais);
- Uma produção de vinho bastante limitada, como ilustra o Quadro III.

## Tecnologia de envelhecimento

A forte diferenciação e tipicidade do vinho de Carcavelos estão intimamente relacionadas com o processo de envelhecimento a que se encontra sujeito. Já em 1868 Ferreira Lapa <sup>11</sup> afirmava que *“os vinhos de Carcavelos, como os do Douro e da Madeira, melhoram muito com a idade. Esbatem depressa a cor e ganham um perfume ao cabo de 4 ou 5 anos tão vivo e grato, que parecem vinhos de maior velhice”*.

Neste sentido, o Decreto-Lei nº 246/94, indica um estágio obrigatório de, no mínimo, dois anos em vasilha de madeira e seis meses em garrafa. Com efeito, é no contacto com a madeira que o vinho de Carcavelos vai adquirir as características físico-químicas e sensoriais que, acrescendo às que lhe foram conferidas pelo processo de vinificação, o tornam único.

Apesar da sua importância, o envelhecimento em madeira continua a ser a menos conhecida de todas as etapas envolvidas na produção do vinho e da aguardente, em virtude da complexidade de fenómenos implicados, que se processam de forma mais ou menos lenta ao longo do tempo. Sabe-se, contudo, que destes fenómenos, os mais influentes na qualidade e diferenciação do vinho e da aguardente envelhecida, pelas repercussões nas características químicas e sensoriais, são os que envolvem a transferência de compostos da madeira para o vinho ou aguardente e a sua transformação no meio líquido <sup>23-27</sup>.





## **O Vinho I Produto Estratégico e Factor de Competitividade**

- ❖ Dinamização da Rota dos Vinho de Bucelas, Carcavelos e Colares, todas elas “Regiões Demarcadas” e de grande valor patrimonial.
- ❖ Promoção selectiva do Vinho de Carcavelos, fortemente associado às suas raízes históricas. [marca de qualidade em Oeiras e em Cascais].



## ORDEM DOS ENGENHEIROS I APRESENTAÇÃO DO “CARCAVELOS” E DA CONFRARIA DO VINHO DE CARCAVELOS I 15. DEZ. 2022

### RESUMINDO:

- O Vinho de Carcavelos é, portanto, um activo cultural que se torna também activo económico ao valorizar os territórios que o produzem (Municípios de Cascais e Oeiras)
- É um tributo a uma referência cultural que reflecte memórias e identidades.
- Simboliza a ligação do vinho à comunidade, à região.
- Confere dimensão enoturística a Oeiras e Cascais.
- Potencia o aumento da área de cultivo da vinha.
- Salvaguarda a região demarcada .



## A CONFRARIA

### QUANDO E PARA QUE FOI CONSTITUÍDA

A Confraria de Enófilos do Vinho de Carcavelos foi **constituída em 2009**, com o objectivo principal de:

**Promover** o vinho Carcavelos D.O.C. **e também de:**

**Colaborar** com instituições e organismos - públicos e/ou privados - que intervêm no sector vitivinícola.

FOTO: OS 30 CONFRADES-FUNDADORES DA CONFRARIA DOS ENÓFILOS DO VINHO DE CARCAVELOS





### ACTIVIDADE DESENVOLVIDA

Nestes ainda breves 13 anos vida a Confraria do Vinho de Carcavelos já organizou e apoiou a realização de um congresso internacional de confrarias enogastronómicas e de um festival europeu de vinhos. A confraria tem também organizado provas e concursos de vinhos, bem como participado em inúmeras acções de promoção que visaram o incremento da valorização e da comercialização do “Vinho de Carcavelos D.O.C.”, no país e no estrangeiro.

### PRINCIPAL APOIO RECEBIDO

Mercê do incondicional apoio recebido da Câmara Municipal de Oeiras, tem hoje a Confraria uma Loja de Vinhos (Garrafeira ou “Wineshop”) e a possibilidade da gestão de eventos nas adegas do Casal da Manteiga e do Palácio Marquês de Pombal.

**Total de Confrades em 2022: 103**

### NOTA:

Parece importante referir que a Confraria divulga, nas suas acções, vinhos de diferentes marcas produzidos na região demarcada de Carcavelos, designadamente o “Villa Oeiras” e o “Quinta dos Pesos”.





## ORDEM DOS ENGENHEIROS I APRESENTAÇÃO DO “CARCAVELOS” E DA CONFRARIA DO VINHO DE CARCAVELOS I 15. DEZ. 2022

### DUAS ÚLTIMAS NOTAS

#### “CARCAVELOS” COMO PATRIMÓNIO (I)MATERIAL

1. A Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial (Unesco, 2003) **definiu Património Cultural imaterial** como *«as práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões [...] que as comunidades, os grupos e os indivíduos reconhecem como fazendo parte integrante do seu património cultural»*. Estas manifestações, transmitidas entre gerações, deverão ser recriadas pelas comunidades e grupos *«em função do seu meio, da sua interacção com a natureza e da sua história, incutindo-lhes um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo, desse modo, para a promoção do respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana»*.

2. Os Municípios de Cascais e Oeiras têm em curso um processo de classificação da “Cultura do Vinho de Carcavelos D.O.C” como **Património Cultural Imaterial de Interesse Municipal**.

**OBRIGADO!**